

2023年4月11日

東芝ライフスタイル株式会社

## 材料を並べて焼くだけの自動調理「石窯おまかせ焼き」にグラタンコースを追加 自動メニューがさらに充実した過熱水蒸気オーブンレンジを発売

東芝ライフスタイル株式会社は、業界最高<sup>※1</sup>オープン温度350℃<sup>※2</sup>の過熱水蒸気オーブンレンジ「石窯ドーム」の新製品として、メイン食材を選びスタートするだけで調理が可能な「石窯おまかせ焼き」に、グラタンコースを追加したER-YD7000など全4機種を6月上旬より順次発売します。新製品では、分量に合わせて自動で加熱を調節する「分量フリー自動メニュー」や、普段の調理に便利な「ゆで卵」「半熟卵」「温泉卵」メニューなど、バリエーション豊富な自動メニューを楽しめます。



ER-YD7000  
(K)グランブラック



ER-YD5000  
(K)グランブラック



ER-YD3000  
(W)グランホワイト



ER-YD100  
(W)グランホワイト

### 【新製品の概要】

| 形名        | 本体色                   | 価格   | 発売日  | 月産台数 |
|-----------|-----------------------|------|------|------|
| ER-YD7000 | (K)グランブラック (W)グランホワイト | オープン | 6月上旬 | 3千台  |
| ER-YD5000 |                       |      | 7月上旬 | 1千台  |
| ER-YD3000 |                       |      | 6月上旬 | 7千台  |
| ER-YD100  | (W)グランホワイト            |      | 7月上旬 | 4千台  |

当社の調査によると、オーブンレンジ購入時の重視点として、省手間やお手入れの簡単さに関するニーズが高いことがわかりました。その一方で、購入後、調理の手間が省けたと回答したユーザーの割合は3割程度に留まっており、ニーズを十分に満たせていないことが課題となっていました<sup>※1</sup>。

新製品ER-YD7000は、メイン食材を選んでスタートするだけで加熱温度と時間を自動調節する「石窯おまかせ焼き」に、従来機種より搭載していた肉、野菜、魚、深皿煮込みコースに加え、新たにグラタンコース<sup>※2</sup>を搭載。好きな材料を好みの量で入れ、コースを選んでスタートするだけでグラタンやドリア、ラザニアを上手に作れます。

また、当社独自の分量検知技術を応用した「分量フリー自動メニュー」を新採用。ハンバーグや茶わん蒸しなど定番の7メニューを搭載しました。メニューを選ぶだけで分量に合わせて加熱を自動調節するので、バリエーション豊富な料理を簡単に楽しめます。

さらに、普段、調理頻度が高い「ゆで卵」「半熟卵」「温泉卵」を自動メニューに追加。スチームで庫内温度を高精度にコントロールし、温度調節の難しい「半熟卵」「温泉卵」も自動で手軽に調理できます<sup>※3</sup>。

お手入れ性も向上させ、レンジ調理後の庫内の結露やスチーム調理後のべたつきを軽減する「庫内乾燥」コースを新搭載。また、スチームで汚れを浮かせる「手間なしお手入れ」コースは、用途に応じて運転時間を3段階(3分/5分/10分)から選択できるようにし、より一層便利になりました。

<sup>※1</sup> 当社調べ 2022年4月 調査方法：郵送調査 対象：2021年4月～2022年3月に対象のオーブンレンジを購入したユーザー N=821  
<sup>※2</sup> ER-YD7000、ER-YD5000のみ搭載。 <sup>※3</sup> ER-YD7000のみ搭載。

### 【新たな特長】※ER-YD7000のみ特記

1. 材料を並べて焼くだけの自動調理「石窯おまかせ焼き」に、定番もアレンジも自由楽しめるグラタンコースを追加
2. 分量に合わせて加熱を自動調節する「分量フリー自動メニュー」をハンバーグ・茶わん蒸しなど定番の7メニューに搭載
3. スチーム機能で簡単に卵を調理できる「ゆで卵」「半熟卵」「温泉卵」メニューを追加
4. 新搭載「庫内乾燥」コースと運転時間を3段階で選べるようになった「手間なしお手入れ」コースで、お手入れ性を向上

## 【新製品の主な特長】

### 1. 自動調理機能の充実・拡大でバリエーション豊富なメニューを簡単に調理

#### ① 材料を並べて焼くだけの自動調理「石窯おまかせ焼き」に、定番アレンジも自由に楽しめるグラタンコースを追加 (ER-YD7000、ER-YD5000)

メインとなる食材(鶏、豚、牛、魚、野菜)または「深皿煮込み」から選んで、家庭にある材料と一緒に並べるだけで、温度センサーで分量※に合わせて火加減を自動調節して焼き上げる「石窯おまかせ焼き」にグラタンコースを新たに追加。食材や調理方法に合った温度と時間でこんがり焼き上げるので、グラタンだけでなく、ドリアやラザニアも簡単に手間なく本格的なオープン料理を作ることができます。

※食材の分量には、調理可能な範囲があります。詳しくは取扱説明書をご覧ください。

**POINT 1**

温度センサーで分量に合わせて、火加減を自動調節

温度センサー



○画像はイメージです。

**POINT 2**

選んだ食材やコースに合わせて、焼き上げる!

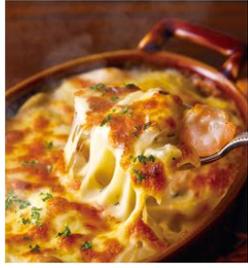
|                       |                                |                    |                   |                      |                                   |                        |
|-----------------------|--------------------------------|--------------------|-------------------|----------------------|-----------------------------------|------------------------|
| やわらかく<br>ジューシーに<br>牛肉 | 旨みを残して、<br>中まで<br>じっくり加熱<br>豚肉 | パリッと<br>こんがり<br>鶏肉 | ふっくら<br>やわらか<br>魚 | こんがり<br>あつあつ<br>グラタン | 旨みや甘みを<br>引き出して芯<br>までやわらかく<br>野菜 | じっくり旨みを<br>引き出す<br>煮込み |
|-----------------------|--------------------------------|--------------------|-------------------|----------------------|-----------------------------------|------------------------|

60c 70c 80c 90c 100c  
(食品中心温度)

○画像はイメージです。



さらに  
お好みに合わせて  
仕上がり調節



石窯おまかせ焼き 調理イメージ

#### ② 分量に合わせて加熱を自動調節する「分量フリー自動メニュー」をハンバーグ・茶わん蒸しなど定番の7メニューに搭載 (ER-YD7000:7メニュー、ER-YD5000:6メニュー、ER-YD3000:5メニュー)

当社独自の分量検知技術を応用し、分量に合わせて加熱を自動調節する「分量フリー自動メニュー」を新搭載。温度や時間の設定は不要で、メニューを選んでスタートするだけで1人分から4人分※までおいしく調理します。 ※ハンバーグは6人分まで

▶分量フリー 自動メニュー NEW

分量に合わせて加熱で自動調理!

操作は同じメニューを選んでスタートするだけ!

2人分でも

4人分でも





ハンバーグ



ピーマンの肉詰め



鶏の照り焼き



茶わん蒸し



鶏のから揚げ



塩さば



塩鮭

「分量フリー自動メニュー」

#### ③ スチーム機能で簡単に卵を調理できる「ゆで卵」「半熟卵」「温泉卵」メニューを追加 (ER-YD7000)

メニューを選ぶだけで、スチームで庫内温度を高精度にコントロールするので、温度調節の難しい「半熟卵」「温泉卵」も自動で手軽に調理できます。

① 給水カセットに水を入れてセット



② 卵を庫内に入れる  
※1個～8個まで



③ メニューを選んでスタート

温度も時間も設定不要!



好み・用途で自由に選べる!



ゆで卵



半熟卵



温泉卵

「ゆで卵」「半熟卵」「温泉卵」メニュー

#### ④ 新制御で揚げ物をおいしくあたためる「カラッとあたため」機能 (ER-YD7000、ER-YD5000、ER-YD3000、ER-YD100)

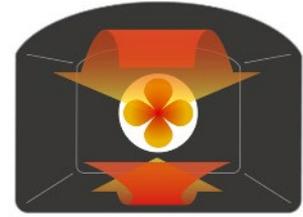
従来機種より搭載の、スチームとオープンを使って揚げ物をおいしくあたためる「カラッとあたため」機能にグリルを追加。スチーム・オープン・グリルを併用してあたためることで、カラッと揚げたてのような仕上がりになります。

## 2. 新搭載「庫内乾燥」コースと運転時間を3段階で選べるようになった「手間なしお手入れ」コースで、お手入れ性を向上

### ①「庫内乾燥」コース

(ER-YD7000、ER-YD5000、ER-YD3000)

レンジ調理後の庫内の結露、スチーム調理後のべたつきを解消するため、ヒーターの熱で庫内を乾かす「庫内乾燥」コースを新搭載。使用シーンに合わせて、5分、15分、25分の3段階から運転時間を選べます。



「庫内乾燥」コース

### ②「手間なしお手入れ」コース 運転時間選択追加

(ER-YD7000、ER-YD5000、ER-YD3000、ER-YD100)

スチームで汚れを浮かす「手間なしお手入れ」コースの運転時間を新たに選べるようになりました。普段の3分お手入れに加えて、念入りにお手入れをしたい時は5分、10分も選択可能です。

※ER-YD3000/100は、5分、10分、15分から選択



「手間なしお手入れ」コース

## 3. レシピの絞り込み機能や機器連携など、専用アプリの利便性を向上

(ER-YD7000)

当社が提供するスマートフォン専用アプリ「IoLIFE(アイオーライフ)」に搭載している栄養成分からのレシピ検索機能を使いやすく改善。また、運転状況確認機能や、冷蔵庫との連携機能を追加し、利便性をさらに向上しました。

### ①栄養成分からのレシピ検索 絞り込み機能追加

従来機種より搭載している、食物繊維などの栄養成分を選んでレシピを検索できる「栄養成分から検索」機能に、検索結果を主食・主菜・副菜などの品目で絞り込みできる機能を追加。目的に合わせてレシピが検索しやすくなりました。

### ②機器連携機能

当社のスピーカー搭載冷蔵庫\*と連携すると、加熱終了やエラーなどの通知を冷蔵庫から音声でお知らせします。

※対象機種：GR-V600FZS、GR-V550FZS、GR-V510FZS



※IoT機能対応機種はER-YD7000のみ。アプリをダウンロードすればレシピ検索は使用できます(栄養成分からの検索は対応機種の登録が必要です)。

レシピ検索

スピーカー搭載冷蔵庫と連携すれば、レンジの運転終了などを音声でお知らせ。

オープンレンジの加熱が終了しました



機器連携機能

### 【新製品の機能比較】

| 内容                  |       | ER-YD7000  | ER-YD5000  | ER-YD3000  | ER-YD100  |
|---------------------|-------|------------|------------|------------|-----------|
| 石窯<br>おまかせ焼き        | 肉,野菜  | ○          | ○          | ○          | ○         |
|                     | 魚     | ○          | ○          | ○          | ○(New)    |
|                     | 深皿煮込み | ○          | ○          | —          | —         |
|                     | グラタン  | ○(New)     | ○(New)     | —          | —         |
| 分量フリー自動メニュー         |       | 7メニュー(New) | 6メニュー(New) | 5メニュー(New) | —         |
| 「ゆで卵」「半熟卵」「温泉卵」メニュー |       | ○(New)     | —          | —          | —         |
| カラッとあたたため           |       | 新制御(New)   | 新制御(New)   | 新制御(New)   | 新制御(New)  |
| 「庫内乾燥」コース           |       | ○(New)     | ○(New)     | ○(New)     | —         |
| 「手間なしお手入れ」          |       | 時間選択(New)  | 時間選択(New)  | 時間選択(New)  | 時間選択(New) |
| スマートフォン連携(アプリ対応)    |       | 新機能(New)   | —          | —          | —         |

### 【新製品の仕様一覧】

| 形名                          |        | ER-YD7000  | ER-YD5000                  | ER-YD3000   | ER-YD100  |
|-----------------------------|--------|--|----------------------------|---|---|
| 本体色                         |        | (K) グランブラック<br>(W) グランホワイト   | (K) グランブラック<br>(W) グランホワイト | (K) グランブラック<br>(W) グランホワイト                                  | (W) グランホワイト                                       |
| レンジ                         | 高周波出力  | 1000W <sup>注3</sup> /600W・500W/200W・100W相当                             |                            |   | 1000W <sup>注4</sup><br>/600W・500W<br>/200W・100W相当 |
|                             | センサー   | ねらって赤外線センサー<br>(1,024ポイント赤外線センサー/温度センサー)                               |                            | 8つ目赤外線センサー<br>温度センサー  |   |
| オープン                        | 加熱方式   | 熱風循環加熱(2段調理可能)   |                            |   | 上下ヒーター加熱  |
|                             | 消費電力   | 1430W  |                            |   | 1350W   |
|                             | 温度設定範囲 | 100~300・350℃ <sup>注2</sup><br>発酵(30,35,40,45℃)<br>スチーム発酵(30,35,40,45℃) |                            | 100~250・300℃ <sup>注5</sup><br>発酵(30,35,40,45℃)<br>スチーム発酵40℃ | 100~250℃ <sup>注6</sup><br>発酵(30,35,40,45℃)        |
| 過熱水蒸気                       |        | 100~250℃,300℃ <sup>注2</sup>  |                            | 100~250℃ <sup>注5</sup>                                      | 100~250℃ <sup>注6</sup>                            |
| ハイブリッド                      |        | 100~250℃,300℃ <sup>注2</sup>  |                            | オートのみ   | オートのみ   |
| 自動メニュー数 <sup>注7</sup>       |        | 487  | 129                        | 114   | 98  |
| 総レシピ数 <sup>注8</sup>         |        | 507  | 311                        | 197   | 155   |
| 外形寸法(mm)<br>本体奥行にハンドルは含みません |        | 幅498×奥行399×高さ396   |                            |   | 幅500×奥行416<br>×高さ388                              |
| 区分 <sup>注9</sup>            |        | F  |                            |   | E   |
| 省エネ達成率                      |        | 102%   |                            | 100%  | 104%  |
| 年間消費電力量                     |        | 72.0kWh/年  |                            | 73.5kWh/年   | 76.3kWh/年   |

注1：2023年4月1日現在、国内家庭用100Vオープンレンジにおいて。

注2：350℃での運転時間は約5分です。その後は、自動的に230℃に切り換わります。温度を260℃以上に設定したときも、自動的に230℃に切り換わります。過熱水蒸気・ハイブリッドで設定できる温度は300℃までです。また設定温度が350℃のとき予熱温度は300℃になります。

注3：高周波出力1000Wは、最大5分であり、その後は自動的に600Wへ切り換わります。定格連続高周波出力は600Wです。

注4：高周波出力1000Wは、最大3分であり、その後は自動的に600Wへ切り換わります。定格連続高周波出力は600Wです。

注5：300℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。温度を240℃以上に設定したときも自動的に230℃に切り換わります。また、設定温度が300℃のときは予熱温度は270℃になります。

注6：250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に200℃に切り換わります。温度を210℃以上に設定したときも自動的に200℃に切り換わります。また、設定温度が210℃以上のときは予熱温度は200℃になります。

注7：アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含みます。

注8：取扱説明書および料理集の自動調理可能なメニュー数(自動あたためを含み、お手入れを除く)。

注9：年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定方法による数値です(区分名も同法に基づいています)。E：オープンレンジ(ヒーターの露出があるもの以外で、30L以上のもの)、F：オープンレンジ(熱風循環加熱方式のもの)。

＜一般のお客様からのお問い合わせ先＞

東芝生活家電ご相談センター フリーダイヤル 0120-1048-76

受付時間 9:00~18:00(平日・土) 9:00~17:00(日・祝日)【当社指定休日を除く】